

Crostata con composta di ortica



INGREDIENTI per 6 persone

Per la frolla

300 g di farina 00
100 g di burro
70 g di zucchero a velo
1 uovo intero + 1 tuorlo
1 cucchiaino di lievito per torte
la scorza grattugiata di un limone biologico
1 pizzico di sale

Ripieno

440 g ortiche
250 g zucchero

PROCEDIMENTO

Per la frolla: mettete il burro spezzettato a temperatura ambiente assieme all'uovo + il tuorlo e allo zucchero a velo; aggiungete la farina, il lievito, la scorza del limone e il pizzico di sale ed impastate bene fino a quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati tra loro formando una palla.

Ripieno: lavare le ortiche, farle sbollentare, colare, freddare, strizzare e frullare. Mettere lo zucchero e cuocere a fuoco dolce per circa 30 min.

Stendere la frolla tra due fogli di carta da forno, aggiungere il ripieno e decorare a piacere a torta. Cuocere per 35 minuti a 180°.